

2/29 *New Open*

# 国際都市、上海で愛され続ける 小籠包の名店が名古屋初上陸

上海ほか中国国内、韓国、インドネシアにも支店があり、2003年には日本にも出店を果たした、点心専門店、南翔饅頭店が、いよいよ名古屋に登場。レトロオリエンタルな空間で楽しむ、上海伝統の味。その魅力をご紹介します。



極薄の皮で包まれたスープたっぷりの小籠包。レンゲの上に乗せ、上の部分をお箸で少し穴を開け、中のあつあつのスープを楽しんでから食べるのが上海流。黒酢やショウガを添えてもおいしいです。



いつも行列ができています。上海本店、テイクアウトコーナーもあり、観光客や地元の人々が気軽に買い求めていきます。

絶大な人気を誇る  
小籠包など

上海随一の味が名古屋に。

上海の観光名所である豫園、九曲橋のもとに本店がある「南翔饅頭店」。1900年から続くという、百年以上の歴史を持つ点心料理の老舗です。行列の絶えない店としても有名で、地元の人々、観光客はもちろん、世界中のVIPにも多くのファンを持つほどです。そんな名店の一番の名物が「南翔小籠包」と言われ、中国政府から「優秀品質製品金鼎賞」を授与されるなど数々の賞を獲得している、小籠包。日本でもすっかりおなじみとなった、点心の人気メニューですが、ここはその発祥の店とも言われています。そんな小籠包を、本店から招聘した点心師がひとつひとつ作り上げ、本場さながらの味を体験できる店が、2月29日(水)にミッドランドスクエア内にオープンします。

新しくできる店は、1930年代の上海をコンセプトに作られ、アー

ルドコ風のインテリアを配した上質な空間。古き良き時代を思わせるレトロなジャズが流れ、落ち着いた雰囲気です。小籠包ほか、多彩な点心メニューは30種類以上あり、コースやセットでもお楽しみいただけます。湯気上げるセイロの前を行き来する点心師。その鮮やかな手さばきもオープンキッチンから垣間見え、本場の空気をここ名古屋に伝えてくれるはずです。

## \* Shop Information

なんしょうまんどうてん  
南翔饅頭店 ミッドランド スクエア店  
The Nanxiang Steamed Buns Restaurants

〔中国料理〕

■ミッドランド スクエア 4F ■TEL/052-527-8823

■営業時間

平日 11:00~15:00 (L.O. 14:30)、17:30~23:00 (L.O. 22:00)

土日 11:00~15:30 (L.O. 15:00)、17:00~23:00 (L.O. 22:00)

■URL/ <http://www.create-restaurants.co.jp/>

主なメニュー 豚肉入り小籠包 ¥819、上海蟹肉入り小籠包 ¥1,449、  
点心セット ¥1,984など